

#143 Juicy Sour

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **6**
- SRM **3.5**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **13 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (50.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.74 kg (25%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.4%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (13.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Rice, Flaked	0.075 kg (2.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	3 g	55 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól himalajska	14 g	Gotowanie	12 min

Inne	Pożywka	1.1 g	Gotowanie	12 min
Inne	Pulpa z moreli	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Pulpa ze świeżych truskawek	900 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	10 dni